Feuer und Flamme

Unter den Kleingeräten in der Küche ist der Salamander eines der größten – gemessen an seinen Fähigkeiten und dem Nutzen, den er bietet: eben ein wahres Multitalent.

Text Sylvia Winnewisser

Die Größe eines Salamanders – die Geräte haben in der Regel Maße von etwa 60 x 35 x 55 cm (B x T x H) – macht ihn sehr anwenderfreundlich, denn er findet auch in kleinen Gastroküchen oder im Café hinter der Theke seinen Platz. Für Foodtrucker wichtig: Auch im Food-Truck lässt sich ein Salamander problemlos betreiben. Dank besonders effektiv arbeitender Heizzonen können binnen weniger Sekunden Temperaturen von 200 bis 400 Grad erreicht werden. Das heißt, das Gerät ist ideal zum Schmelzen von Käse, Überbacken von Toasts und Aufläufen, Bräunen von Steaks und Fisch, zum Aufwärmen und Warmhalten. Aufgrund der enormen Hitze kann ein Salamander in der Küche auch den Bunsenbrenner ersetzen. Denn er eignet sich ebenfalls besonders gut zum Glasieren von Geflügel, Gratinieren oder Karamellisieren von Süßspeisen, wie etwa einer Crème brûlée.

Einsteiger- und Profigeräte

Die Profigeräte beispielsweise der Firma Bartscher (www.bartscher.com) sind mit Infrarot-Strahlungsheizkörpern ausgestattet, die Lebensmittel schonend und gleichmäßig erwärmen bzw. erhitzen oder bräunen. Kein Verbrennen von Käse, keine erhitzte Oberfläche, während der Innenteil noch kalt ist. Die Infrarotstrahlen dringen tief ins Gargut ein. Sowohl Einsteiger wie Profis finden bei Bartscher den passenden Salamander, je nach Bedarf. Die erste Generation der Salamander, kleine Tischgrills, wurde mitt-

Fotos: Bartscher

Der Hi-Light-Lift 600 ZZ ist ideal für Neueinsteiger.

lerweile abgelöst von der Generation Salamander 2.0, solchen, deren Heizzonen höhenverstellbar sind. Das Geschirr kann je nach Bedarf so platziert werden, dass das Gericht „nur“ warmgehalten wird, oder aber die Hitzequelle so nah herangefahren wird, dass Überbacken, Schmelzen oder Gratinieren möglich sind. Dafür benötigen größere Geräte einen Starkstromanschluss.
Der HI-Light-Lift-Salamander 600-ZZ ist das neueste Modell aus dieser Reihe, gut geeignet für Neulinge im Umgang mit dem Heißgrill. Der Tausendsassa verfügt über zwei getrennt regelbare Heizzonen, die einfach zu bedienen sind. Die praktische Liftfunktion ermöglicht auch hier das Auf- und Abfahren der Heizelemente, Strahlungsheizkörper – der Spielraum liegt zwischen 65 und 210 mm. Der Grillrost hat die Maße B 590 x T 320 mm (B x T), die Temperatur lässt sich auf 400 Grad hochregeln. Die Gesamtmaße des 600-ZZ betragen B 600 x T 540 x H 530 mm, bei einem Gesamtgewicht von 47,7 kg.

Salamander der Premiumklasse

Was dem Hi-Light-Lift 600-ZZ fehlt, sind etwa eine Digitalanzeige oder die Möglichkeit der manuellen Zeiteinstellung. Über solche Funktionen verfügt unter anderen der Hi-Light-Lift-Salamander „Premium“, sozusagen der große Bruder des Lift-600 ZZ. Außerdem hat er eine automatische Einschalt- und eine Warmhaltefunktion. Drei einstellbare Programme, drei Geräteanschlüsse und drei höhenverstellbare Heizelemente zeichnen das Gerät zusätzlich aus. Was bedeutet, dass gleichzeitig ein Gericht warmgehalten, ein anderes überbacken und ein drittes erwärmt werden kann, was das Gerät für die Großküche besonders wertvoll macht. Zum Lieferumfang gehört hier auch eine Konsole zur Wandbefestigung. Mit 61,4 kg ist er etwas schwerer als der kleine Bruder, die Maße sind mit B 585 x T 600 und H 515 auch etwas umfangreicher. Preislich liegen die Geräte zwischen 265 Euro für einen einfachen Grill bis zu mehr als 3.000 Euro für die Premium-Ausführung. Bartscher erhielt 2019 den Leserpreis „BEST of Market“ im Bereich Technik zum achten Mal für seine Salamander.

Namensgebung

Übrigens: Seinen Namen hat der Salamander tatsächlich von der kleinen roten Eidechse, die am liebsten auf heißen Steinen liegt. Sogar in Vulkanen will man sie angetroffen haben und laut Mythologie soll sie selbst aus Feuer und Flammen bestehen.

Krefft®
Ihr Küchenmaschinen-Partner

Stierlen GmbH · Lochfeldstraße 30 · D-76437 Rastatt
Tel: 07722 / 9047-0 · Fax 0722 /9047-90 · www.stierlen.de
Stierlen